

### B-III – Charakteristika studijního předmětu

<b>Název studijního předmětu</b>	Metody hodnocení kvality produktů		
<b>Typ předmětu</b>	povinný, PZ	<b>doporučený ročník / semestr</b>	2/ZS
<b>Rozsah studijního předmětu</b>	28p + 28c	<b>hod.</b>	56
<b>Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence</b>	nejsou definovány		
<b>Způsob ověření studijních výsledků</b>	zápočet + zkouška	<b>Forma výuky</b>	přednáška, cvičení
<b>Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta</b>	zkouška kombinovaná (písemná a ústní), zápočet – docházka na cvičeních, odevzdání protokolů		
<b>Garant předmětu</b>	doc. Ing. Eva Dadáková, Ph.D.		
<b>Zapojení garanta do výuky předmětu</b>	doc. Ing. Eva Dadáková, Ph.D. (50 %)		
<b>Vyučující</b>	Přednášející: doc. Ing. Eva Dadáková, Ph.D. (50 %), doc. Ing. Eva Samková, Ph.D. (25 %), doc. RNDr. Jan Šíma, Ph.D. (25 %) Cvičící: doc. Ing. Eva Dadáková, Ph.D. (50 %), doc. Ing. Eva Samková, Ph.D. (30 %), MVDr. Lucie Hasoňová, Ph.D. (20 %)		
<b>Stručná anotace předmětu</b>	<p>Cílem předmětu je osvojit si základní metody chemické, mikrobiologické a senzorické analýzy, které se používají pro hodnocení kvality produktů rostlinného a živočišného původu.</p> <p>1. - 2. Náplň a význam analytické chemie. Odběry a zpracování vzorků, příprava vzorků pro účely analýzy. Základní techniky chemické analýzy - vážkové stanovení (gravimetrie), odměrná analýza (volumetrie)</p> <p>3. - 6. Instrumentální analytické techniky: optická analýza (polarimetrie, refraktometrie, fotometrie, atomová absorpční a emisní spektrometrie), elektrochemické metody (potenciometrie, voltametrie, konduktometrie), separační metody (GC, LC, hmotová spektrometrie)</p> <p>7. - 8. Sensorická analýza: význam a základní pojmy, charakteristika smyslového vnímání. Sensorická laboratoř. Faktory, které ovlivňují senzorické hodnocení</p> <p>9. - 10. Metody senzorického hodnocení, zásady dotazníkového průzkumu. Sensorická vs. instrumentální analýza. Sensorické hodnocení vybraných produktů a potravin rostlinného a živočišného původu</p> <p>11. - 13. Indikátorové skupiny mikroorganismů v potravinách a faktory ovlivňující jejich růst; odběr vzorků k analýze; zpracování vzorků; příprava kultivačních půd; mikroskopické metody; kultivační techniky; vyhodnocení růstu mikroorganismů ve vybraných surovinách a potravinách rostlinného a živočišného původu</p> <p>14. Statistické vyhodnocení získaných dat</p>		
<b>Studijní literatura a studijní pomůcky</b>	<p>Povinná: Demnerová K. a kol. <i>Laboratoř mikrobiologického zkoumání potravin</i>. Praha: VŠCHT v Praze 2016. ISBN 978-80-7080-957-0. Křížek M., Šíma J. <i>Analytická chemie</i>. České Budějovice: JU ZF 2015. ISBN 978-80-7394-486-5. Pokorný J. <i>Metody senzorické analýzy potravin a stanovení senzorické jakosti</i>. Praha: ÚZPI 1997. ISBN 80-85120-60-7.</p> <p>Doporučená: Kubec R., Dadáková E. <i>Laboratoř organické chemie</i>. 2017. Dostupné z: <a href="http://kch.zf.jcu.cz/">http://kch.zf.jcu.cz/</a> Samková E. a kol. <i>Zpracování a hodnocení potravinových surovin. Praktická cvičení</i>. České Budějovice: JU ZF 2014. ISBN 978-80-7394-489-6.</p>		
<b>Informace ke kombinované nebo distanční formě</b>			
<b>Rozsah konzultací (soustředění)</b>	12	<b>hodin</b>	
<b>Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím</b>			
Konzultace jsou realizovány blokovým systémem přímé výuky, 4-5 x za semestr, během pátků a sobot, kde mají studenti přímý kontakt s vyučujícím. Další konzultace pro kombinované studium (mimo přímou výuku) mají vyučující vyhrazeny vždy v pátek. Studenti mohou vyučujícího kontaktovat rovněž e-mailem, oboustrannou zpětnou vazbu umožňuje také systém e-learningu MOODLE, používaný na JU. Vyučující může kontaktovat studenty svého předmětu formou hromadného e-mailu, přes systém studijní agendy STAG.			